

‘ O’ rrau’ (Ragú napolitano)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Extracto De Tomate: 1 cda.

Perejil: 1 Bouquet

Ajo: 1 Diente

Romero: 1 Rama

Ojo de bife: 1 k

Tomillo: 1 Rama

Vino Tinto: 1 Vaso

Grasa de jamón crudo: 30 g

Grasa de Cerdo: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Jamón crudo en fetas: 250 g

Cebolla: 200 g

Tomates Perita: 1 Lata

Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *panceta* con la grasa de *jamón*, la *cebolla* y *ajo*.
- Extienda las *fetas* de *jamón* crudo formando un rectángulo, encima disponga el *tomillo*, el *perejil*, el *romero*, pimienta y la carne.
- Envuelva la carne con el *jamón* y ate con un hilo de cocina.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y la grasa de *cerdo* dore la *panceta* picada con los otros ingredientes.
- Incorpore la carne y deje *dorar* por todas sus caras.
- Agregue el vino y deje reducir.
- Añada el extracto de tomates, los tomates y cocine durante 30 minutos.
- Cubra con agua, tape la *cacerola* y deje cocinar a fuego bajo durante 6 a 7 horas.
- Retire la carne de la *cacerola* y desprenda todo el hilo y las hierbas.

Presentación

- Sirva la carne cortada en rodajas en una fuente con el fondo de cocción.